

Motivations :

Vous êtes intéressé(e) par :

- >Une formation professionnelle axée sur les techniques de transformation, de conservation, de conditionnement de produits agro-alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques.
- >Une formation permettant l'acquisition de compétences technologiques : maîtrise des processus de fabrication, utilisation des matériels et équipements, contrôles et réglementation.
- >Une formation pratique à l'atelier technologique du lycée et en entreprise (stages).

Débouchés

Le titulaire du Baccalauréat Pro BIT est un opérateur des industries pharmaceutiques, cosmétiques et alimentaires.

Il occupe un emploi de conducteur de production avec pour activités :

- >conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement,
- >réaliser des interventions techniques sur les équipements de production,
- >réaliser des contrôles afin de respecter la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et de conditionnement.



Poursuites d'études

**>BTSA du secteur de la transformation (STA),
de la qualité et du laboratoire**

Un cursus en 3 ans

Seconde Professionnelle – Alimentation – Bio-Industries - Laboratoire

Conditions d'Admission :

Vous êtes issu (e) :

- > D'une classe de 3^{ème} de l'Education Nationale ou de l'Enseignement Agricole
- > D'une classe de 2^{nde} professionnelle d'un même champ professionnel
- > D'une classe de CAPA 2^{ème} année
- > D'une classe de 2^{nde} générale avec avis favorable du conseil de classe

Horaires des enseignements obligatoires :

Modules d'Enseignements Généraux :

EG1 : Langue française, Langages – Éléments d'une culture humaniste, compréhension du monde :

- >Français : 60 heures,
- >Education socio-culturelle : 30 heures,
- >Histoire – Géographie : 30 heures,
- >Economie : 30 heures.

EG2 : Langue et culture étrangère :

- >Langue vivante (Anglais) : 60 heures.

EG3 : Motricité, santé et socialisation :

- >EPS : 60 heures,
- >Biologie : 15 heures,

EG4 : Culture scientifique et technologie :

- >Mathématiques : 60 heures,
- >Physique – Chimie : 30 heures,
- >Informatique : 30 heures.

Organisation de l'enseignement :

- > 30 semaines d'enseignement en établissement
- > 1 semaine de stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable.
- > 1 semaine ou son équivalent pour la mise à niveau des élèves.
- >4 semaines en milieu professionnel

Modules d'Enseignements Professionnels :

EP1 : Le contexte professionnel :

- >SESG : 45 heures,
- >Génie Alimentaire : 15 heures.

EP2 : Le processus de transformation :

- >Biochimie – Microbiologie : 75 heures,
- >Génie Alimentaire : 65 heures.

EP3 : Connaissance des produits alimentaires :

- >Biochimie : 35 heures,
- >Génie Alimentaire : 30 heures,
- >Activités pluridisciplinaires :
 - >Economie : 30 heures,
 - >Génie Alimentaire : 30 heures.



Conditions d'Admission :

Vous êtes issu (e) :

- > D'une classe de Seconde Professionnelle Alimentation- Bio-industries – Laboratoire,
 - > D'une classe de Seconde Professionnelle d'un autre champ professionnel (sous conditions),
 - > D'une classe de Seconde Générale et Technologique, (après tests de positionnement),
 - > D'une classe de Première (après tests de positionnement).
- > Vous êtes titulaire d'un CAPA ou CAP.

Horaires des enseignements obligatoires :

A1 : Formation Professionnelle Technologique et Scientifique

- >Biochimie – Biologie, Microbiologie : 168 heures,
- >Génie Industriel : 140 heures,
- >Génie des procédés : 560 heures,
- >Economie Gestion : 56 heures,
- >Mathématiques, Sciences Physiques : 224 heures.

E2 : Expression et ouverture sur le monde contemporain :

- >Français : 140 heures,
- >Histoire – géographie : 112 heures,
- >Langue vivante (Anglais) : 112 heures.

E3 : Education Socio-culturelle :

- >84 heures.

E4 : Education Physique et Sportive :

- >140 heures.

Prévention – Santé :

- >56 heures.

Organisation de l'enseignement :

- > 58 semaines d'enseignement en établissement
- > 14 semaines en milieu professionnel dont 8 semaines en première et 6 en terminale



Deux diplômes préparés en 3 ans

BEPAR : Brevet d'Enseignement Professionnel Agricole Rénové

Obtention du diplôme uniquement par le contrôle continu au cours de la formation (CCF) en fin de première.

Epreuve E1 (Coef. 3)

3 CCF au cours de la 2nde professionnelle
(Lettres, histoire-géographie, économie, mathématiques)

Epreuve E2 (Coef. 3)

1 CCF au cours de la 1^{ère} Baccaauréat Professionnel
(À partir d'un recueil de fiches d'activités professionnelles)

Epreuve E3 (Coef. 4)

3 CCF de la fin de 2nde à la fin Avril de la classe de 1^{ère}
(Pratique : organisation du poste de travail, réalisation des opérations de transformation, utilisation des matériels dans le respect des consignes d'hygiène, de sécurité et d'environnement)

Baccalauréat bio-industries de transformation

Obtention du diplôme par le contrôle continu en cours de formation (11 CCF) et par le passage de 2 épreuves terminales.

E1 : Epreuve Scientifique : CCF, Coef. 6

E2 : Epreuve Technologique Bio-Industries : Epreuve terminale, Coef. 4

E3 : Epreuve Pratique Professionnelle : CCF, Coef. 10

E4 : Langue Vivante : CCF, Coef. 2

E5 : Français, Histoire – Géographie : Epreuves terminales, Coef. 5

E6 : Education Socio-culturelle : CCF, Coef. 1

E6 : Education Physique et Sportive : CCF, Coef. 1

